

# 京地どり

## 京地どり生産・流通推進協議会

〈事務局〉京都府農林水産部畜産課内  
京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町  
TEL 075-414-4981 FAX 075-414-4982



発行：公益社団法人  
京都府畜産振興協会



# 京地どり生産者



## （株）岡本ファーム

〒629-1302 京都府福知山市夜久野町今西中710  
 TEL/FAX 0773-37-0664  
 HP <https://okamoto-farm.jimdofree.com/>



購入方法

「産直野菜ふくちマルシェ」もしくは、道の駅「農匠の郷やくの」にてご購入いただけます。

そとだ

## 外田養鶏場

〒601-0724 京都府南丹市美山町池ノ谷1-1  
 TEL 0771-77-0884 FAX 0771-77-0890

購入方法

電話でのご予約で新鮮な京地どりをご準備いたします。  
 冷凍の商品は道の駅「美山ふれあい広場」並びに  
 ハム工房「美山おもしろ農民倶楽部」でもご購入いただけます。

## 流胤

〒601-0724 京都府南丹市美山町内久保タカセ1  
 TEL 0771-75-0554 FAX 050-3156-3238  
 HP <http://ryuin.com/>



購入方法

公式サイトを参照ください。注文はオフィシャルLINE、FAXでお受けいたします。



# 京都で愛されてきた京地どり

京都府が作出した京地どりをリニューアル

血統よし、味よし、姿よし

手塩にかけて育てました

京都の特産品 どうぞご賞味ください

## 品種

かの坂本龍馬も舌鼓を打った「シャモ」と  
 優れた肉質をもつ「横斑プリマスロック」を  
 かけ合わせた京都の地鶏

## こだわりの飼養方法

地域資源の初米と  
 京都の青竹を粉碎した竹粉を鶏に給与  
 八十五日以上かけ、ゆつくりと育てています

## 上品な味わい

母からのきめ細やかでしっとりとした肉質  
 父からはほどよい歯ごたえを継承  
 一味違ううま味です

父  
シャモ♂



母  
横斑プリマスロック♀



※竹粉には鶏が好む適度な粒度があり、京都府畜産センターの調査では、  
 消化を助け鶏が健康に育つことが確認されています。

## 京地どり

